

EVERCLAR GAMMA

Clarificante & Estabilizante exento de Alérgenos contra el *Gusto Luz*

CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS:

R&D EVERINTEC, *con* EVERCLAR GAMMA *soluciona el problema del "Gusto Luz" en los VINOS BLANCOS y ROSADOS, sobretodo si son para el embotellamento en vidrio blanco.*

EVERCLAR GAMMA es un clarificante Sin Alergenos y con acción estabilizante porqué:

- *Reduce la cantidad de Riboflavina;*
- *Adsorbe las enzima oxidasicas;*
- *Adsorbe catequinas y leucoantocianos;*
- *Mejora la estabilidad proteica;*
- *Produce sedimentos reducidos y compactos;*
- *Mejora la filtrabilidad.*

EVERCLAR GAMMA aumenta la longevidad del vino tratado y mejora sus caracteristicas organolepticas.

EVERCLAR GAMMA es un adyuvante con alta dispersabilidad que:

- *No tiene compuestos que dejen alergenos;*
- *No produce espuma;*
- *Permite de obtener un sedimento compacto.*

DOSIS Y MODO DE EMPLEO

30-50 g/hL en los vinos

Disolver EVERCLAR GAMMA en agua fría (entre 1:10 y 1:20), preferentemente con agitadores. Dejarlo algunas ahoras, mezclar y adicionar la solución obtenida lentamente a la masa, mantenendola en remontaje.

COMPOSICIÓN

Montmorilonita pura, Silicas selecionadas, polímeros de síntesis, carbón para utilización enológica.

ENVASES

Saco: 3 kg
15 kg

Este producto no es considerado peligroso por tanto no necesita hoja de datos de seguridad.



